

Promatel Paris IDF. Charte parrainage AE 2020/21 : 4 Métiers, 4 philosophies.

2021. – promos: Alexia Duchene, J.Y. fontaine, M.Simonneau, Olo. Voarick.

*Poursuivant la tradition, visant à faire parrainer chaque nouvelle promotion afin d'ouvrir une fenêtre sur le monde aux élèves et aux étudiant(e)s de l'Ecole hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant, tout en assurant la transmission entre générations, le Conseil d'administration de l'association des ancien(ne)s élèves des promotions de l'enseignement technologique hôtelier Promatel Paris-Ile-de-France, www.promatel.info, présidé par Pierre Berthet, référent de l'E.H.P., Lycée Jean Drouant, a créé la **Charte du parrainage AE**, sur le thème << **Partageons tous ensemble le Savoir qui nous fait grandir.** >>, En association étroite avec Michel Ryckebusch, proviseur et le corps professoral d'enseignement pratique et général de l'établissement, avec pour objectif : la transmission du savoir et d'expériences qui constitue un superbe moyen de motiver les jeunes à réussir dans les métiers à vocation internationale, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. – (115 élèves dont 68 jeunes femmes.).*

La charte du parrainage AE 2020/ 2021, des promotions Bac, met à l'honneur des ancien(ne)s élèves de l'E.H.P. – Lycée Jean Drouant, représentant 4 métiers et 4 philosophies.

*.- Alexia Duchene (Bac pro cuisine 2014 – Bien, promotion << Jean-Yves Leuranguer >>, 3^e au 20^e concours 2014 Kikkoman. Candidate Top Chef 2019. « **La Cuisine c'est une vocation, c'est ma passion** >> ! **Philosophie** : << La cuisine c'est une question de sensibilité, de toucher les gens, ne pense pas qu'on ait besoin de technique pour ça.*

<< Ce métier m'a tant appris, j'avais une vision du métier de cuisinier à l'école et finalement j'ai créé ma propre vision de la chose. Chaque jour est différent et les possibilités sont infinies.. C'est une année extrêmement dure pour vous je l'imagine bien mais ne lâchez rien. C'est maintenant qu'il faut tout donner si vous voulez être libre dans le futur. Libre d'avoir le choix quand vous allez choisir vos futurs employeurs, mais aussi libre pour éventuellement créer votre affaire ! Apprenez chez vous, lisez des livres, regardez des vidéos sur la cuisine. Soyez curieux de l'univers qui vous entoure ! La technique c'est bien, mais quelqu'un de motivé et curieux c'est cent fois mieux. >> Contact : ADE- Alexia Duchêne Événements – Chef wherever you want. Tél : 06. 89.58.88.39.

*.-Jean-Yves Fontaine (BTH. 1980 – BTS 1982 « Gilbert Trigano – Olympe Nahmias >>. – **Restauration collective.** Directeur général Elios France. Chez Elios, notre mission est claire : gagner chaque jour la confiance de nos convives en leur proposant des repas sains et équilibrés, respectueux de l'environnement. **Philosophie** : << CuisinerUne passion, un savoir-faire et un art de vivre au service de la santé et du plaisir de ses amis, de ses invités*

<< La période actuelle avec ses nouvelles contraintes portant sur la restauration, offre de formidables opportunités de réinventer le métier de la restauration collective et ainsi d'attirer les jeunes diplômés du lycée Jean Drouant pour participer à la création et au développement de nouvelles offres autour du click'n collect et de la digitalisation de la relance client. En

1982, sortant du lycée Jean Drouant, j'ai participé à la modernisation et à la croissance de ce fabuleux métier de la restauration collective qui m'aura permis d'en gravir tous les échelons En 2021 les mêmes perspectives s'offrent à tous les jeunes diplômés qui en auront l'ambition en intégrant ce métier. >> Contact : jean-yves.fontaine@elior.fr - elior.fr

.-**Maxime Simonneau** CAP/BEP Restaurant, BTN, BTS (B) promotion 2003 (EHP. Jean Drouant), Licence 2004 & Maîtrise 2005 à l'IUP Restauration de Châtenay -Malabry (92). **Entrepreneuriat** – Président/ Fondateur « **Gentlemen 1919** >>. Un concept aux multiples possibilités qui séduit une clientèle masculine en quête de raffinement et de partage, et, qui a pour vocation de distiller les valeurs liées à l'univers de l'homme. **Philosophie** : << L'entrepreneuriat n'est ni une science ni un art, on doit d'abord définir et avoir à l'esprit quel sera le but final recherché avant d'y arriver >>.

<< D'excellentes connaissances en comptabilité, gestion/droit, marketing, langues étrangères (si vous **souhaitez entreprendre** à l'international) sont les clés du succès... surtout si ces bases solides sont couplées avec **une excellente connaissance du terrain (techniques professionnelles)** de quelques années. Prenez le temps de peaufiner votre projet. Grâce à tous ces paramètres réunis, vous réussirez, j'en suis sûr, à créer sereinement votre entreprise et à innover.... **N'oubliez pas de toujours être curieux et inventif !** Enfin, prenez le temps qui est mis à votre disposition actuellement pour vous former dans des domaines qui seront sans nul doute l'avenir, tel que le digital. Je vous souhaite le meilleur pour l'avenir et suis à votre entière disposition. **Contact** : Email – maxime@gentlemen1919.com - présent sur le réseau professionnel LinkedIn. >>

.-**Olivier Voarick** (BTS 1992)- **Restauration commerciale** qui s'adresse à toutes les clientèles, Directeur général Maison **Lenôtre (Sodexo Sports & Loisirs)** Depuis 2017, il avait en charge le réseau des 900 boutiques d'Häagen-Dazs exerçant ainsi toutes les responsabilités d'executive Managing Director au niveau mondial. **Philosophie** : << Si on attend que tout change pour changer quelque chose, on ne change rien.

<< Un secteur dynamique qui a toujours su créer les attentes des consommateurs de demain, au travers de nouvelles offres (**VAE, livraison, digitalisation, etc.**) et de nouveaux modes de consommation (**fast food puis slow food, végétan, responsabilité environnementale, etc.**) De nouveaux acteurs voient le jour régulièrement, qui offrent des prestations complémentaires aux acteurs plus traditionnels de restauration. **Nous avons besoin de profils traditionnels, de service et de restauration, mais également de profils innovants et évolutifs**, pour continuer d'anticiper les attentes de demain. La force des formations hôtelières réside dans cette polyvalence de compétences. **Dans un marché en mouvance et exigeant**, elles apportent une garantie de technicité, de qualité de service, mais aussi de management, et apparaissent comme une valeur sûre auprès des recruteurs. **Capitalisez sur cette force et assurez-vous de maîtriser les langues étrangères, afin de participer au rayonnement de l'excellence française.**>> **Contact** : olivier.voarick@lenotre.fr www.lenotre.com